

GRAMMA

HORS D'OEUVRES

Artichaut à la juive, espuma barigoule, olive Taggiasche	- 15€ -
Coquille Saint-Jacques, chou rave, labneh au raifort, œuf de truite d'Aquitaine	- 4€ / pièce -
Cecina de Wagyu	- 19€ -
Caviar d'Aquitaine Maison Sturia	- 60€ / 30gr -

ENTRÉES

Butternut rôti au miel et orange, scarmoza, poudre de châtaigne	- 17€ -
Escalope de foie gras, chanterelles, pistache torrefiée et salicorne	- 21€ -
Caviar d'Aquitaine, mousseline de pomme de terre, haddock fumé	- 25€ -

PLATS

Nos plats vous seront présentés sur ardoise et sont servis avec des accompagnements au choix.

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Purée de pomme de terre fumée au bois d'oliver	- 8€ -
Champignons en persillade, sabayon au Sauterne, sarrasin soufflé.	- 8€ -



MENU TERRE-MER



Laissez-vous guider par nos équipes avec une découverte de nos produits d'exception.

- 90€ par personne, minimum 2 personnes -

DESSERTS

Lait en texture, dulce de leche, vanille brûlée	- 12€ -
Pomme granny smith confite, croustillant feuillantine, salicorne et huile d'estragon	- 12€ -
Chocolat royal, sauce cacao et boeuf maturé	- 14€ -

Liste des allergènes à disposition.